

M I O P H O S - B

Dodatak za izradu barenih kobasica

IZGLED I NAMENA: MIOPHOS B je praškasti proizvod, upotrebljava se u preradi mesa kao dodatak za brzu izradu mesnog testa ili mesne mase u proizvodnji barenih i polutrajnih kobasica i proizvoda od usitnjenog i fino usitnjenog mesa.

SASTAV: MIOPHOS B sadrži smešu natrium polifosfata (E450, E452), askorbinsku kiselinu, (E300) prehrambenu organsku kiselinu i ugljenohidrate.

SVOJSTVA: MIOPHOS B je sastavljen od više komponenata čija delovanja se međusobno nadopunjuju. Osnovni sastav MIOPHOS-a B je natrijumpolifosfat, koji utiče na povećanje hidratacije belančevina mesa i emulgiranje, a indirektno deluje i na boju mesa. Pozitivan uticaj askorbinske kiseline i ugljenohidrata na brzu, potpuniju i ravnomerniju razgradnju nitrita do ugljenomonoksida, upotpunjen je delovanjem ugrađene prehrambene organske kiseline u recepturu proizvoda. Prehrambena organska kiselina dovodi do sniženja pH vrednosti proizvoda od mesa, što je posebno važno kod proizvodnje barenih kobasica, a niže pH vrednosti utiču i na bakteriostatsko delovanje nitrita, naročito prema anaerobicima. Sastojci aditiva su dobro promešani u optimalnom obimu potrebnih količina, a u smislu novih tehnoloških zahteva za smanjenjem dodatnih količina aditiva.

PREDNOST UPOTREBE MIOPHOS-a B

1. povećava sposobnost vezanja vode salamurenog mesa,
2. omogućava bolju povezanost mesne mase i dobru strukturu gotovog proizvoda,
3. povoljno utiče na brzinu stvaranje i stabilnost željene boje proizvoda,
4. skraćuje proces proizvodnje i smanjuje kalo termičke obrade,
5. omogućava potpuniju razgradnju nitrita u mesnim proizvodima.

NAČIN UPOTREBE: MIOPHOS B dodaje se na početku obrade mesne mase u kuteru, u količini od 0,7 do 1,0 kg na 100 kg mesnog testa ili mase za barene i polutrajne kobasice.

NAPOMENA: Delovanje MIOPHOS-a B, uslovljeno je upotrebom nitritne soli za salamurenje mesa.

PAKOVANJE: Natron vreća sa PE uloškom sadržaja 25 kg.

NAČIN ČUVANJA: MIOPHOS B treba čuvati na suvom i hladnom mestu u originalnom fabričkom pakovanju.

ROK TRAJANJA: 12 meseci u fabričkom pakovanju.

PRIMER PROIZVODA U TIPU BARENIH KOBASICA:

Goveđe meso	42,00
Čvrsto masno tkivo	30,00
Voda / led	25,00
Nitritna so	1,60
MIOPHOS B	0,75
Začini	0,65
<i>Ukupno:</i>	<hr/> 100,00